MAITRE D'OUVRAGE

MINISTÈRE
DE LA JUSTICE
Liberté
Égalité
Fraternité

Ministère de la justice
Direction du Département Immobiliere
DIR Grand-Ouest

U.J.P.E de Rennes

16 Square Louis de Maurice de Broglie – 35000 Rennes

RÉNOVATION DE LA CUISINE

C.C.T.P
LOT EQUIPEMENTS CUISINE

INDICE	DATE	REVISION DU DOCUMENT	AUTEUR
0	Juillet 2026	DCE	S2C

1 OBJET 3

2 GENERALITES 3

2.1 Les intervenants 3
2.2 Consistance des travaux 3
2.3 Documents de référence 4
2.4 Organisation du chantier 5
2.5 Sécurité du chantier 5
2.6 Stockage et manutention 5
2.7 Etablissement de l'offre 5
2.8 Etude d'exécution 6
2.9 Responsabilité de l'entreprise 7
2.10 Réservation 7
2.11 Protection 8
2.12 Mise en œuvre 8
2.12.1 Qualité 8
2.12.2 Qualité des inox 8
2.12.3 Echantillons 8
2.13 Acoustique 9
2.14 Protection et nettoyage 9
2.15 Gestion des déchets 10
2.16 Essais 10
2.17 Dossier des ouvrages exécutés 10
2.18 Formation du personnel 11
2.19 Garantie 11
2.20 Limite de prestations 11

3 TRAVAUX PREPARATOIRES - DEPOSE 13

3.1 Travaux préparatoires 13
3.2 Dépose 13
3.3 Equipements existants réinstallés 13

4 SPECIFICATIONS EQUIPEMENTS NEUFS 13

4.1 Spécifications des équipements d'hygiène 13
4.1.1 Lave-mains à commande non manuelle 13
4.1.2 Poste de nettoyage et de désinfection 14
4.1.3 Destructeur d'insectes 14
4.1.4 Support poubelle à pince 15
4.2 Spécifications équipements décartonnage rep. A 15
4.2.1 Armoire de stockage produits d'entretien Rep. A.04 15
4.3 Spécifications équipements réserve alimentaire rep. B 16
4.3.1 Armoire froide négative 600 litres Rep. B.01 16
4.3.2 Armoire froide positive 1300 litres Rep. B.02 16
4.3.3 Armoire froide positive 600 litres Rep. B.03 16
4.3.4 Rayonnage à clayettes amovibles Rep. B.04 – B.05 17
4.3.5 Chariot 2 niveaux Rep. B.06 17
4.4 Spécifications équipements réserve tampon rep. C 18
4.4.1 Armoire froide positive 600 litres Rep. C.01 18
4.4.2 Rayonnage à clayettes amovibles Rep. C.02 18

4.5 Spécifications des équipements légumerie – déconditionnement rep. D 19
4.5.1 Plonge légumes Rep.D.03 19
4.5.2 Etagère Rep.D.04 19
4.5.3 Rayonnage à clayettes amovibles Rep. D.05 19
4.5.4 Ouvre-boite manuel Rep. D.06 20
4.6 Préparation chaude rep. E 20
4.6.1 Friteuse électrique 10 litres sur placard fermé Rep.E.02 20
4.6.2 Filtration Friteuse 21
4.6.3 Elément neutre Rep.E.03 et E.05 21
4.6.4 Elément feux-vifs gaz sur étuve Rep.E.04 21
4.6.5 Four mixte 6 niveaux GN 1/1 Rep.E.06 23
4.6.6 Meuble bas de rangement avec bac du chef Rep.E.07 26
4.6.7 Armoire suspendue GN 1/1 Rep.E.08 26
4.6.8 Cellule de refroidissement rapide 6 niveaux GN 1/1 Rep.E.09 27
4.6.9 Table mobile Rep. E.10 27
4.7 Préparation froide rep. F 27
4.7.1 Desserte réfrigérée groupe logé Rep. F.01 27
4.7.2 Armoire froide positive Rep. F.02 28
4.7.3 Armoire de stérilisation 15 couteaux Rep. F.03 28
4.7.4 Batteur mélangeur de table Rep. F.06 28
4.7.5 Trancheur Rep. F.07 29
4.7.6 Combiné cutter / coupe-légumes Rep. F.08 29
4.7.7 Balance de table Rep. F.09 30
4.8 Laverie Rep. G 30
4.8.1 Table de tri vaisselle Rep. G.02 30
4.8.2 Machine à laver Rep. G.03 30
4.8.3 Table d'égouttage sur mesure Rep. G.04 31
4.9 Stock propre Rep. H 32
4.9.1 Rayonnage batterie mobile Rep.H.01 32
4.9.2 Armoire haute Rep.H.02 32
4.10 Dégagement Rep. I 32
4.10.1 Armoire de stockage linge propre Rep.I.02 32
4.10.2 Tapis de décontamination Rep.I.03 33
4.11 Salle de restaurant Rep. J 33
4.11.1 Fontaine réfrigérée Rep. J.01 33
4.11.2 Réfrigérateur encastrable Rep. J.02 33
4.11.3 Meuble bas de rangement Rep. J.03 34
4.12 Buanderie Rep. K 35
4.12.1 Armoire inox suspendue Rep. K.01 35
4.12.2 Lave-linge et sèche-linge 35
4.13 Vestiaires personnel 1 et 2 35
4.13.1 Armoire vestiaire double (Qte : 2) 35
4.14 Contrôle des températures - HACCP 36
4.14.1 Principe 36
4.14.2 Points de contrôles 36
4.14.3 Gestion des alarmes température 36
4.14.4 Centrale d'enregistrement 37

5 OPTIONS 37

5.1 Option 1 : Armoires froides de stockage Viande et BOF 37
5.2 Option 2 : Cellule de refroidissement à grille 6 niveaux 38
5.3 Option 3 : Armoire froide de stockage des produits finis 39

1 OBJET

Le présent CCTP a pour objet de définir les spécifications techniques pour les travaux d'équipements cuisine relatif à la rénovation de la cuisine de l'U.J.P.E de RENNES située 16 Square Louis de Maurice de Broglie – 35000 Rennes

2 GENERALITES

2.1 LES INTERVENANTS

MAITRISE D'OUVRAGE :
Ministère de la justice
Direction de Département Immobilier
DIR Grand-Ouest.

Bureau d'étude :
SAS S2C,
7 rue de La République
17770 ECOYEUX
dbrosseau@solutions2c.fr
Tél. 07 85 60 36 67

2.2 CONSISTANCE DES TRAVAUX

Les travaux à exécuter comprennent la fourniture et mise en œuvre de tous les éléments et produits nécessaires à la bonne tenue des articles décrits au présent CCTP et au parfait achèvement des ouvrages, et en particulier :

- Toutes les prestations relatives à la Sécurité et la Protection de la Santé.
- La mise en œuvre des protections, balisage, signalisation et tout dispositif nécessaire à la protection.
- La fourniture des échantillons, fiches technique et avis technique des matériaux.
- Les travaux préparatoires
- Les travaux de dépose et évacuation des équipements existants supprimés.
- L'installation d'équipements cuisine
- Les moyens de levage et de manutention des matériels et matériaux
- Le transport et la mise à pied d'œuvre des matériaux et matériels.
- Le nettoyage des locaux après travaux.
- La mise en service et essais des nouveaux équipements

2.3 DOCUMENTS DE REFERENCE

Les installations seront conformes aux lois, normes et règlements en vigueur au moment de l'appel d'offres.

- Le CCTG travaux
- Les normes d'hygiène alimentaire (marque NF hygiène alimentaire) les avis de conformité du LERPAC
- NFC 15100
- NF EN 12735-1 - Cuivre et alliages de cuivre - Tubes ronds sans soudures en cuivre pour l'air conditionné et la réfrigération.
- NF R18-701 - Tuyauteries de circulation de liquide réfrigérant pour climatisation.
- NF X15-110 - Mesure de l'humidité de l'air - Paramètres hygrométriques.
- Arrêté du 4 juin 1973 portant sur la classification des matériaux et éléments de construction par catégories selon leur comportement au feu.
- UTE C 12.100 - Hygiène et sécurité des travailleurs.
- Décret du 14 novembre 1988 - relatif à la protection des travaux dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques
- NF X 08 100 Octobre 1967 - Couleurs conventionnelles des tuyauteries rigides.
- Arrêté du 30 septembre 1957 relatif aux mesures de sécurité applicables aux chambres froides positives ou négatives
- D.T.U 45-1
- Arrêté du 25 Juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.
- 2003 relatifs aux circuits et installations de sécurité
- Annexe à l'article 3 concernant les dispositions particulières du Règlement de Sécurité propres à certains types d'établissement.
- Les normes d'hygiène alimentaire (marque NF hygiène alimentaire) les avis de conformité du LERPAC
- La circulaire du 27 juin 1980 relative aux règles d'hygiène applicable aux matériels l'arrêté ministériel du 29/09/1997
- Ensemble des Normes Françaises (N.F.) établies par l'A.F.N.O.R.
- Le règlement européen 853/2004 du 29 avril 2004
- Les normes CE
- Règles de l'Art et de la Profession
- Code du travail

D'une façon générale, les travaux du présent lot devront répondre aux prescriptions techniques, documents techniques unifiés, cahier des charges du CSTB, normes françaises actuellement en vigueur

2.4 ORGANISATION DU CHANTIER

Les travaux seront réalisés en condition d'arrêt COMPLET d'exploitation du site et de fonctionnement de la cuisine.

D'une manière générale, le titulaire devra se conformer à l'organisation globale du chantier définie par le Maître d'œuvre.

A ce titre, le titulaire devra prendre connaissance de l'ensemble des pièces du dossier de consultation des entreprises.

2.5 SECURITE DU CHANTIER

Le titulaire devra se conformer au PGCSPS (Plan Général de Coordination pour la Sécurité et la Protection de la Santé), relatif au présent chantier et aux consignes préconisées par le coordinateur SPS.
Le stockage des matériaux et matériels ne devra en aucun cas doit engendrer des risques pour les personnes et les biens.
L'entreprise adjudicataire devra respecter absolument les normes de sécurité concernant la protection de son personnel avec l'utilisation des EPI adaptés à chaque type de travaux.
L'entreprise adjudicataire étant amenée à réaliser des travaux par points chauds (soudure, transformation du métal, sectionnement du chemin de câble, etc.) devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour éviter le déclenchement de feux dû, soit à la projection de particules incandescentes, soit à la transmission de chaleur par le métal.
Les ouvriers devront avoir auprès d'eux, et dans tous les cas, le matériel nécessaire permettant l'extinction éventuelle d'un feu.
En outre, et avant chaque arrêt de travail, le responsable de chantier vérifiera qu'aucun objet chaud ne puisse déclencher un sinistre.

2.6 STOCKAGE ET MANUTENTION

L'entrepreneur prend à son compte la réception, le stockage et la manutention du matériel livré objet du chantier.
Les matériels livrés sur le site devront obligatoirement être réceptionnés par l'entreprise.
Le matériel non réceptionné par l'entreprise sera retourné à l'expéditeur.
Le titulaire du présent lot devra assurer ses propres moyens de stockage sur le chantier.
D'une manière générale, les matériaux seront livrés et installés à l'avancement du chantier.
Les équipements existants prévus réinstallés seront évacuer et stocker par le titulaire compris toutes suggestions.

2.7 ETABLISSEMENT DE L'OFFRE

Le titulaire devra se conformer aux spécifications du règlement de consultation (RC)

Il est bien entendu que moyennant le prix global et forfaitaire, l'entrepreneur du présent lot devra assurer tous les travaux de sa profession, nécessaires ou complémentaires au complet achèvement des ouvrages, lesquels ne doivent faire l'objet d'aucun supplément de prix, quels que soient les quantités et appareillages qu'il aura pu énoncer dans sa proposition.

Le quantitatif ne pourra être, après coup, utilisé par les entrepreneurs pour la remise en cause du montant de l'offre forfaitaire.

Le titulaire sera engagé sur le respect des équipements chiffrés à la remise de l'offre conformément au mémoire technique fournit précisant marque, type, et fiche technique des équipements.

Dans le cas de chiffrage d'équipements techniquement équivalent, le titulaire devra fournir tous les renseignement (Fiches technique, justification des performances, PV de conformité, respect des encombrements, etc.), permettant à la maitrise d'œuvre d'apprécier et de juger la recevabilité du matériel proposé.

Les solutions techniques proposées au présent DCE devront obligatoirement être chiffrées en base.
Les proposition variantes éventuelles devront obligatoirement être chiffrées séparément et devront être justifiées en termes de capacité, performances et conditions d'installation.
A ce titre, le titulaire devra fournir tous les documents permettant d'apprécier et juger la variante (fiches techniques, note de calcul, plan). A défaut, la variante proposée sera considérée irrecevable et non considérée.

2.8 ETUDE D'EXECUTION

Le bureau d'études est chargé d'une mission avec études d'exécution partielle pour la réalisation des bordereaux quantitatif estimatifs joint au dossier de consultation des entreprises (DCE).

Les études d'exécution pour la réalisation des travaux seront à la charge du titulaire du présent lot.
A ce titre l'entreprise devra fournir les documents nécessaires à la réalisation des travaux comprenant :

- Les plans d'implantation des équipements Ech : 1/50è
- Les cahier matériel avec fiche techniques des équipements
- Les plans de détail côtés des attentes fluides en doublage, en cloison ou au sol Ech : 1/20è
- Les plans de détail des attentes au sol Ech : 1/20è
- Les plans de réservation des attentes fluides
- Les plans des installation frigorifiques Ech : 1/50è
- Les plans d'implantation des siphons et caniveaux de sol Ech : 1/50è
- Les bilans de puissance
- Les plans des installation frigorifiques Ech : 1/50è
- Les calculs des débits d'extraction spécifique (hottes)
- Les détails nécessaire à la coordination avec les autres corps d'état
- Tout documents nécessaires à la bonne réalisation des travaux selon la demande du bureau d'étude

Synthèse :
Les études de synthèse ont pour but d'assurer la coordination des passages des réseaux des différents corps d'état, l'optimisation des réservations et des supportages, la coordination des lots techniques avec les lots de second œuvre, la compatibilité des ouvrages avec les contraintes de maintenance et le respect des dispositions architecturales.

L'entreprise en charge de la synthèse aura à sa charge l'animation de la cellule de synthèse, l'établissement et la diffusion des plans papier et documents de synthèse avec les autres lots.
La cellule de synthèse sera convoquée suivant l'avancement des études.
L'entreprise du présent lot à l'obligation de participer à la cellule de synthèse et de fournir tous les éléments à la demande du responsable de la cellule. Le Maître d'œuvre pourra y participer s'il le juge

2.9 RESPONSABILITE DE L'ENTREPRISE

Le titulaire aura à sa charge la vérification des quantités portées au cadre quantitatif estimatif joint à la consultation. L'ajustement éventuel des quantités jugées nécessaires par le titulaire devront être portés sur cadre bordereau au moment de la soumission.

Nota :
L'entreprise sera rendue responsable de la qualité et du bon fonctionnement des installations qui lui sont confiées, ainsi que du respect des performances exigées dans le présent document.
Il devra en conséquence, effectuer pour son propre compte et sous sa responsabilité, tous les calculs et les sélections des matériaux et équipements nécessaires pour lesquelles les précisions du présent document sont à considérer comme indicatives et définissent des prestations minimales
Il ne pourra en aucun cas considérer les pièces écrites et les plans du dossier d'appel d'offres comme
« Bon pour exécution ».

2.10 RESERVATION

L'entreprise remettra dans les délais prévus au planning suivant la notification de son marché les plans de réservation, et ceci dans l'esprit des documents d'appel d'offre.
Les réservations seront exécutées par l'entreprise du lot gros œuvre à la demande du présent lot, sous réserve que les plans de réservations soient fournis assez tôt. Les réservations seront rebouchées, par le présent lot, dans le même matériau que la paroi où elles se trouveront.

Ce document comportera notamment l'indication des caractéristiques (débit, pression, nature etc.)
de tous les fluides nécessaires (eau chaude et froide, évacuation, gaz, électricité, débits d'air de ventilation etc.), ainsi que toute sujétion particulière, qui devra être signalée, faute de quoi elle ne pourra être prise en compte.

L'entreprise devra ses propres réservations dans les parois isothermes. Elles concernent notamment les traversées de réseaux frigorifiques et divers réseaux fluides à la charge du présent lot.

L'entreprise sera responsable des demandes de réservation spécifiques au présent lot et devra à ce titre réaliser toutes les vérifications nécessaires en cours de l'exécution des travaux.
Le visa du bureau d'étude réalisé dans le cadre des études préparatoires, plan de réservation et plan d'atelier et de chantier, n'affranchit pas l'entreprise de son entière responsabilité.

L'entrepreneur sera rendu responsable de la qualité et du bon fonctionnement des installations qui lui sont confiées, ainsi que du respect des performances exigées dans le présent document.

2.11 PROTECTION

L'entreprise du présent lot est responsable des équipements installés jusqu'à la réception des travaux. Avant mise en service, elle devra assurer une protection de ses équipements pour éviter toute dégradation.

2.12 MISE EN ŒUVRE

2.12.1 Qualité

L'entrepreneur adjudicataire s'engage à ne poser que du matériel neuf et de première qualité. La mise en œuvre en sera soignée et faite selon les règles de l'Art.
Les équipements devront répondre aux exigences des normes d'hygiène alimentaire.
Ils devront obligatoirement être estampillés NF - Hygiène - Alimentaire.
L'entreprise doit signaler, dans les plus brefs délais, les modifications de règlements, normes et recommandations professionnelles propres à sa profession.
Pendant la période de préparation, l'entrepreneur dressera un répertoire du matériel avec fiches techniques et documentations correspondantes. Les commandes ne pourront être passées qu'après validation du Maître d'œuvre.

2.12.2 Qualité des inox

Tous les matériels inox qui sont à prévoir au titre du présent lot devront être fabriqués en inox qualité alimentaire à savoir :
- Acier inox F18 TnB (AISI 441) selon la norme NF A36-711 ou EN 1-4509
- Acier inox 18/10 AISI 304.
- Le titulaire du présent lot devra fournir une garantie de 5 ans sur la qualité des inox en utilisation normale.
- Equipements environnement laverie (plan de travail, table de dépose, table d'entrée et sortie tunnel de lavage, piètements, traverses, etc.) : Acier inox 18/10 AISI 304
- Habillage façade table de dépose et protection murales : Acier inox 18/10 AISI 304
- Equipement châssis, habillage, cuves, rampe de lavage de la machine à laver à casier : Acier inox 18/10 AISI 304
- Autres équipements et matériel mobile : Acier inox 18/10 AISI 304 ou F18 TnB AISI 441
- Les équipements proposés devront justifier des qualités inox requise et garantir la conformité alimentaire des fabrications
- Les autres matériaux seront proscrits.

2.12.3 Echantillons

Pendant la période de préparation, tous échantillons et fiches techniques des matériels demandés par le Maître d'Œuvre seront fournis par l'entrepreneur du présent lot.
L'entrepreneur assurera leur étiquetage, en dressera un répertoire désignant leur destination et joindra les fiches techniques et documentations correspondantes. Les commandes ne pourront être passées qu'après choix du Maître d'Œuvre qui conservera les échantillons jusqu'à la réception.
Les ouvrages en béton armé ou non armé seront réalisés conformément aux plans, et en respectant les spécifications des ouvrages fixant les règles de l'art en la matière.

2.13 ACOUSTIQUE

Le titulaire du présent lot devra se conformer aux spécifications et recommandations du bureau d'étude Acoustique.
Les prescriptions du présent cahier des charges constituent un minima de performance acoustique à atteindre pour les équipements.
Le titulaire du présent lot aura à sa charge la mise en œuvre de tous les équipements et accessoires permettant de respecter la bonne mise en œuvre au plan acoustique.
Les différents équipements susceptibles d'engendrer des vibrations, devront être posés sur les plots antivibratoires dimensionnés en fonction du poids et de la vitesse de rotation des équipements. Ces plots devront posséder un taux de filtrage des vibrations ≥ 98% pour la fréquence d'excitation la plus basse de l'appareil, le système utilisé ne doit en aucun cas être constitué d'une couche continue de matériau en sous-face du massif.
Les vibrations produites par les installations techniques : matériels de laverie, groupes froids , évaporateurs devront être efficacement amorties.
L'entreprise doit prévoir un système équilibré. En conséquence, en fonction de leur poids, certains appareils doivent être posés sur un massif d'inertie.
En règle générale, les ensembles suspendus devront être maintenus par des brides avec interposition d'un résiliant.
Les colliers devront avoir fait l'objet d'essais acoustiques justifiant d'une amélioration d'au moins 18 dB(A) entre une canalisation fixée rigidement et une canalisation munie du dispositif retenu.
Les systèmes utilisés devront comporter une garantie quant à leur tenue, notamment à la conservation de leurs propriétés élastiques dans le temps.

Traversée des parois :
Toutes les traversées des parois lourdes seront exécutées avec interposition d'un matériau résilient, type TALMISOL SOMECA, ARMAFLEX ARMSTRONG ou équivalent.
Ces matériaux entourent complètement l'élément traversant et dépassent de 2 cm minimum de chaque côté de la paroi avant découpe pour finition. Toutes les réservations sont ensuite rebouchées au mortier sur toute l'épaisseur de la paroi et l'étanchéité est parachevée avec un joint acrylique. Lorsque cela s'avère nécessaire, une coupure de la gaine sera réalisée avec interposition d'un manchon souple. Toutes les traversées des parois légères et des doublages, sont exécutées de manière à éviter toute solidarisation avec interposition d'un résilient de type TALMISOL ou équivalent. Les calfeutrements seront soignés et réalisés au plâtre ou avec renforcement de plaques de plâtre complémentaires et parachevées avec finition d'un joint acrylique à la pompe. La mise en œuvre des rebouchages et calfeutrements doit préserver la désolidarisation des gaines, traversant les parois. Toute obturation effectuée sans respecter les conditions précédentes, sera refusée et devra être refaite aux frais de l'entreprise.

Canalisations – colliers de fixation :
Les canalisations seront fixées par des colliers antivibratoires type DAMMGULAST 18dB MUPRO ou équivalent. Les canalisations pourront aussi être maintenues par suspensions anti vibratiles type TRAXIFLEX PAULSTRA ou équivalent.

2.14 PROTECTION ET NETTOYAGE

Au fur et à mesure de l'exécution de ses ouvrages, l'entrepreneur assurera à ses frais le nettoyage du chantier.

Avant le commencement d'une tâche, l'entrepreneur assurera, si nécessaire aux frais du corps d'état précédent, un nettoyage des locaux concernés.
L'entrepreneur adjudicataire est pleinement responsable du matériel qu'il installe ; il doit en assurer

2.15 GESTION DES DECHETS

La gestion des déchets sera réalisée conformément à la charte établie pour le chantier.
L'entreprise aura l'obligation de respecter les lois relatives à l'élimination des déchets – loi du 13/07/1992.
Les déchets de chantiers devront être triés suivant les classifications (1,2 et 3) et dirigés vers des filières d'éliminations respectueuses de l'environnement.
Tous les aménagements particuliers et mise en œuvre de matériels pour l'évacuation seront à prévoir. L'évacuation sera réalisée tous les jours par chaque entreprise, qui nettoiera également ses zones de travail. Aucun stockage, même provisoire, ne sera toléré.
Nota : l'objectif de ce chantier est de maintenir la propreté des lieux durant toute la période des travaux et d'inciter les usagers à trier l'ensemble des déchets.

2.16 ESSAIS

L'adjudicataire du présent lot devra procéder aux essais et vérifications de fonctionnement des installations.
Les résultats seront transcrits sur des procès-verbaux

Il sera procédé aux essais suivants :

1°) - Essais d'étanchéité des canalisations d'eau
Tous les matériels installés, ainsi que leurs raccordements en eau froide ou eau chaude, seront vérifiés pendant une période de mise en pression de quatre heures.

2°) - Essais d'étanchéité des canalisations d'évacuation
Les canalisations de vidange et les chutes seront observées pour déceler les fuites éventuelles.

3°) - Essais de fonctionnement des appareils
Chaque appareil sera essayé pour s'assurer de son bon fonctionnement, conformément aux caractéristiques de fonctionnement et de résultats du constructeur.

Les appareils seront essayés, un par un, puis simultanément, afin de vérifier la suffisance des alimentations de fluides, eau froide, eau chaude, électricité, etc.

4°) - Essais relatifs aux bruits
Les essais ont pour but de contrôler les bruits irréguliers causés éventuellement par certains appareils.

2.17 DOSSIER DES OUVRAGES EXECUTES

Le titulaire devra la fourniture des dossiers des ouvrages exécutés. Les modalités et nombre d'exemplaires sont précisés dans le CCAP.
Ces dossiers seront composés comme suit :

- un ou plusieurs classeurs, numérotés et étiquetés
- des intercalaires numérotés et étiquetés pour chaque chapitre ou rubrique du dossier

Et comporteront les éléments suivants : un dossier plan comprenant :
- les plans définitifs d'implantation du matériel repéré
- la nomenclature des attentes électriques, plomberie etc.

Un dossier technique, organisé dans l'ordre du descriptif, comprenant :
- les fiches techniques en français des équipements installés avec le repérage au surligneur des modèles sélectionnés
- une notice détaillée des opérations d'entretien à réaliser sur les équipements et l'installation et leur périodicité

Avant remise des DOE au Maître de l'ouvrage, un exemplaire sera soumis à l'approbation du bureau d'études S2C.

2.18 FORMATION DU PERSONNEL

La formation du personnel à l'utilisation des installations sera à la charge du présent lot.
Elle sera obligatoirement réalisée avec l'assistance du fabricant pour les équipements de préparation, de cuisson, de refroidissement et de lavage
Le titulaire du présent lot devra prévoir la mise en place de fiches synthèse décrivant l'utilisation des équipements, fiches à rédiger en collaboration avec le Maître d'Ouvrage.
Cette formation aura lieu en deux temps :
- Pour la mise en exploitation de la cuisine
- Après une première période d'utilisation au choix du maître d'ouvrage.

2.19 GARANTIE

L'entrepreneur attributaire des travaux sera tenu d'entretenir les installations en bon état de fonctionnement pendant la période comprise entre l'achèvement des travaux et la réception.
Pendant ce délai, il doit remplacer, à ses frais, toutes pièces qui viendraient à céder par vice de constitution ou de montage, défaut de matière.
Il demeurera responsable de tous les accidents qui pourraient résulter de la fabrication ou de la combinaison de ses appareils, ainsi que des dommages et intérêts qui pourraient être réclamés par suite de ces accidents.
S'il survient, pendant le délai de garantie, une avarie dont la réparation incombera à l'entrepreneur, un procès-verbal circonstancié sera établi par le Maître d'Œuvre et le représentant du Maître d'Ouvrage ; l'avarie sera réparée d'office aux frais dudit entrepreneur.
Le délai de garantie des organes réparés repartira du jour de la remise en service.
Le délai de garantie de bon fonctionnement des installations sera de deux ans, conformément à la loi du 4 Janvier 1978 (Article 1792-3).
Le délai de garantie de parfait achèvement sera d'un an (Article 1792-6).

2.20 LIMITE DE PRESTATIONS

Sont prévus au présent lot :
- Les prestations décrites au présent CCTP
- La fourniture et pose de l'ensemble des équipements d'hygiène, de stockage des matières premières, de fabrication des repas et de lavage.

- La fourniture et pose de tous les accessoires et ingrédients nécessaires au raccordement des équipements (flexibles, raccords, etc.)
- La réalisation des essais et mise en service
- La formation aux utilisateurs

Sont exclus du présent lot :

- La fourniture des siphons et caniveaux de sol.
- La pose des réseaux d'évacuation en sol
- La fourniture, pose et raccordement des hottes d'extraction
- La fourniture et pose des extracteurs pour l'extractions spécifiques
- La fourniture et pose des attentes fluides
- Le cloisonnement isotherme des locaux

3 TRAVAUX PREPARATOIRES - DEPOSE

3.1 TRAVAUX PREPARATOIRES

Réalisation des travaux préparatoires à l'exécution des travaux comprenant :

- La protection aux chocs des équipements environnants
- Tous les travaux nécessaires à la protection des sols, cloisons pour la manutention des équipements.

3.2 DEPOSE

Le titulaire devra réaliser la dépose et l'évacuation des équipements existants non conservés.
Ces travaux seront réalisés après consignation des réseaux d'alimentation des appareils (eau, électricité).
Avant dépose, le titulaire devra réaliser un état des équipements que le maitre d'ouvrage souhaite conserver.
Les équipements non conservés seront évacués le jour de la dépose, le stockage temporaire des équipements déposés ne sera pas autorisé.

3.3 EQUIPEMENTS EXISTANTS REINSTALLES

Le titulaire devra la dépose et la réinstallation des équipements existants réutilisés avec repositionnement comprenant :

- Le débranchement éventuel
- La dépose et le stockage temporaire si nécessaire.
- La repose compris nettoyage, branchement éventuel et essais.

4 SPECIFICATIONS EQUIPEMENTS NEUFS

La fourniture des équipements neufs comprendra :

- L'amenée à pied d'œuvre
- L'installation compris branchement éventuel
- Les essais et mise en service.
- La formation aux utilisateurs.

4.1 SPECIFICATIONS DES EQUIPEMENTS D'HYGIENE

4.1.1 Lave-mains à commande non manuelle

Carrosserie

- Tôle d'acier inox emboutie plan de cuve et dosseret monobloc sans joint - Épaisseur 10/10ème minimum NF Alimentaire

Spécifications complémentaires
Cuve ovale en inox AISI 304 L

- Dimensions : 400 x 400 x h : 755 mm
- Cuve 350 x 275 mm, profondeur 80 mm
- Siphon fourni
- Pré-mélangeur eau chaude / eau froide pour réglage de température d'eau

- Bouton poussoir avec palette de commande largement dimensionnée à l'avant de la cuve pour commande non manuelle
- Mousseur

Accessoires

- Distributeur de savon liquide avec pompe intégré, capacité réservoir 0.5 litre
- Distributeur d'essuie-mains à usage unique
- Corbeille en retrait

Raccordements

Sur attentes du lot Plomberie

Type : TS 2000

Marque : TOURNUS ou techniquement équivalent

Localisation :

- Décartonnage Rep. A.01
- Légumerie Rep. D.01
- Préparation chaude Rep. E.01
- Laverie Rep. G.01

4.1.2 Poste de nettoyage et de désinfection

Fourniture et pose poste de nettoyage et de désinfection des surfaces composé de :

- 1 poste mural avec dosage 2 produits
- 1 tuyau de 15 mètres
- 1 poignée pistolet avec diffuseur
- 2 supports pour bidons de 5 litres

Équipé de :

- 1 mitigeur thermostatique
- 1 robinets d'isolement 1/4 de tour eau froide / eau chaude et clapets anti-retour 15/21

  sur eau chaude et eau froide

Raccordement

Sur attentes du lot Plomberie

Marque : TOURNUS ou techniquement équivalent

Localisation :

- Décartonnage Rep. A.02
- Légumerie Rep. D.02
- Laverie Rep. G.06

4.1.3 Destructeur d'insectes

Fourniture et pose désinsectiseurs couverture 40 m^2 comprenant :

- Carrosserie en ABS thermoformé ou inox
- Grille de protection en fil d'acier rilsanisé
- Grille d'électrocution
- Cordon de branchement
- Tube actinique 13 W

- Bac de récupération

Raccordement sur attente prise de courant 2 P+T - h : 240 cm

Marque : TOURNUS ou techniquement équivalent

Localisation :

- Décartonnage Rep. A.03
- Préparation froide Rep. F.05
- Dégagement Rep. I.01

4.1.4 Support poubelle à pince

Fourniture et pose support poubelle à pince composé de :
- Structure acier inoxydable 18-10
- Tube en acier inox avec patin antidérapants en caoutchouc
- Socle porte-sac 100 litres composé de deux mâchoires inox revêtues caoutchouc
- Ouverture au pied
- Roues Ø 80 lisse
- Hauteur 800 mm pour positionnement sous table

Réf. : 804 452

Marque : TOURNUS ou techniquement équivalent

Localisation :

- Légumerie Rep. D.07
- Préparation chaude Rep. E.11
- Préparation froide Rep. F.04
- Laverie Rep. G.05

4.2 SPECIFICATIONS EQUIPEMENTS DECARTONNAGE REP. A

4.2.1 Armoire de stockage produits d'entretien Rep. A.04

Fourniture et pose armoire comprenant :

Constitution
- Constitution entièrement acier inox qualité alimentaire.
- Toit penté
- 2 portes ouvrant à la française doublée inox
- Fermeture à clé
- 4 pieds réglables
- 1 séparation verticale
- 4 demi étagères dont 3 réglables en hauteur avec système de rétention
- Dimensions hors tout :
  - Longueur : 1000mm
  - Profondeur : 450mm
  - Hauteur : 1900mm

Marque .....: SANIPOUSSE ou techniquement équivalent
Référence.....: MI 1600

4.3 SPECIFICATIONS EQUIPEMENTS RESERVE ALIMENTAIRE REP. B

4.3.1 Armoire froide négative 600 litres Rep. B.01

Fourniture armoire froide négative stockage des surgelés comprenant

Constitution

- Armoire entièrement en acier inoxydable comprenant :
- Température - 9°C à - 26°C
- Cellules entièrement en acier inoxydable 18/10
- Angles internes rayonnés avec glissières embouties
- Isolation 83 mm mousse de polyuréthanne sans CFC.
- Classe énergétique B
- Porte avec sens de ferrage au choix et fermeture à clé avec joint interchangeable sans outil.
- Eclairage intérieur
- 4 grilles en tôle inox 18/10 renforcées 600 x 800 mm
- Jeu de 4 roues
- Groupe hermétique à condensation par air classe 5 (+10, +43°C) fonctionnant au R290
- Évaporateur double flux avec traitement anticorrosion à l'extérieur de l'enceinte
- Soupape de décompression
- Arrêt de ventilation sur ouverture porte.
- Régulation par microprocesseur et affichage digital avec voyant et alarme
- Alarme sonore et visuelle sur température haute et basse
- Système de récupération des eaux de dégivrage pour re évaporation
- Dégivrage automatique
- Capacité 600 litres (486 litres utile)

Marque ..... : LIEBHERR ou techniquement équivalent

4.3.2 Armoire froide positive 1300 litres Rep. B.02

Armoire froide positive de stockage Viande et BOF, capacité 1300 litres existante réinstallée.

4.3.3 Armoire froide positive 600 litres Rep. B.03

Fourniture armoire froide positive stockage légumes comprenant

Constitution

- Armoire entièrement en acier inoxydable comprenant :
- Température + 1°C à + 15°C
- Cellules entièrement en acier inoxydable 18/10
- Angles internes rayonnés avec glissières embouties
- Isolation 83 mm mousse de polyuréthanne sans CFC.
- Classe énergétique B
- Porte avec sens de ferrage au choix et fermeture à clé avec joint interchangeable sans outil.
- Eclairage intérieur
- 4 grilles en tôle inox 18/10 renforcées 600 x 800 mm
- Jeu de 4 roues
- Groupe hermétique à condensation par air classe 5 (+10, +43°C) fonctionnant au R290

- Évaporateur double flux avec traitement anticorrosion à l'extérieur de l'enceinte
- Arrêt de ventilation sur ouverture porte.
- Régulation par microprocesseur et affichage digital avec voyant et alarme
- Alarme sonore et visuelle sur température haute et basse
- Système de récupération des eaux de dégivrage pour re évaporation
- Dégivrage automatique
- Capacité 600 litres (486 litres utile)

Marque ..... : LIEBHERR ou techniquement équivalent

4.3.4 Rayonnage à clayettes amovibles Rep. B.04 – B.05

Fourniture et pose rayonnage modulaire 4 niveaux conforme aux normes NF hygiène alimentaire.

Constitution

- Montant constitué d'échelle en aluminium anodisé - Hauteur : 2050 mm - avec vérins de réglage
- Plateaux constitués de longerons en aluminium anodisé et clayettes en polypropylène
- Bac de rétention pour stockage produits d'entretien.
- Charge 150 kg/ml
- 4 niveaux de stockage largeur 460mm
- Montage par emboîtement.

Marque : TOURNUS ou techniquement équivalent
Rep. B.04 : Longueur 1000mm
Rep. B.05 : Longueur 2300mm

4.3.5 Chariot 2 niveaux Rep. B.06

Fourniture et pose chariot de service en acier inoxydable 18/10 comprenant :

Constitution

- Plateaux emboutis insonorisés
- Bâti en tubes ronds soudés
- Arceaux inox Ø 25 mm
- 4 roues Ø 125 à chape polyamide dont 2 avec freins et panneaux de protection caoutchouc

Dimensions

- Longueur : 800 mm
- Largeur : 530 mm
- Hauteur : 960 mm

Marque : TOURNUS ou techniquement équivalent

4.4 SPECIFICATIONS EQUIPEMENTS RESERVE TAMPON REP. C

4.4.1 Armoire froide positive 600 litres Rep. C.01

Fourniture armoire froide positive stockage tampon dédiés aux animateurs pour les repas du weekend comprenant

Constitution

- Armoire entièrement en acier inoxydable comprenant :
- Température + 1°C à + 15°C
- Cellules entièrement en acier inoxydable 18/10
- Angles internes rayonnés avec glissières embouties
- Isolation 83 mm mousse de polyuréthanne sans CFC.
- Classe énergétique B
- Porte avec sens de ferrage au choix et fermeture à clé avec joint interchangeable sans outil.
- Eclairage intérieur
- 4 grilles en tôle inox 18/10 renforcées 600 x 800 mm
- Jeu de 4 roues
- Groupe hermétique à condensation par air classe 5 (+10, +43°C) fonctionnant au R290
- Évaporateur double flux avec traitement anticorrosion à l'extérieur de l'enceinte
- Arrêt de ventilation sur ouverture porte.
- Régulation par microprocesseur et affichage digital avec voyant et alarme
- Alarme sonore et visuelle sur température haute et basse
- Système de récupération des eaux de dégivrage pour re évaporation
- Dégivrage automatique
- Capacité 600 litres (486 litres utile)

Marque ..... : LIEBHERR ou techniquement équivalent

4.4.2 Rayonnage à clayettes amovibles Rep. C.02

Fourniture et pose rayonnage modulaire 4 niveaux conforme aux normes NF hygiène alimentaire.

Constitution

- Montant constitué d'échelle en aluminium anodisé - Hauteur : 2050 mm - avec vérins de réglage
- Plateaux constitués de longerons en aluminium anodisé et clayettes en polypropylène
- Bac de rétention pour stockage produits d'entretien.
- Charge 150 kg/ml
- 4 niveaux de stockage
- Longueur 650mm x largeur 460mm
- Montage par emboîtement.

Marque : TOURNUS ou techniquement équivalent

4.5 SPECIFICATIONS DES EQUIPEMENTS LEGUMERIE – DECONDITIONNEMENT REP. D

4.5.1 Plonge légumes Rep.D.03

Fourniture et pose plonge emboutie en acier inoxydable AISI 18.10, 2 bacs + 1 égouttoir à gauche comprenant :

Constitution

- Construction entièrement acier inox AISI 18.10
- Piètements ø 45 avec vérins de réglage
- Dosseret - Hauteur 100 mm avec retour à gauche
- 2 bacs - Dimensions 500 x 500 x 300 mm
- 1 égouttoir nervuré à gauche
- Dosseret arrière plié de 100 avec retour à droite et à gauche
- Bords anti-ruissellement
- Bandeau rayonné 3 faces
- Insonorisation des bacs et égouttoirs
- Douchette mélangeuse quart de tour avec col de cygne
- Bondes surverses, grille crépine en inox
- Siphon laiton

Raccordements

Eau froide - Eau chaude sur attente du lot Plomberie compris fourniture flexibles inox
Évacuation sur attente du lot Plomberie

Dimensions

Longueur : 1 800 mm
Largeur : 700 mm
Hauteur : 850 mm
Marque : TOURNUS ou techniquement équivalent

4.5.2 Etagère Rep.D.04

Pose étagère L. 800mm existante réinstallée

4.5.3 Rayonnage à clayettes amovibles Rep. D.05

Fourniture et pose rayonnage modulaire 4 niveaux conforme aux normes NF hygiène alimentaire.

Constitution

- Montant constitué d'échelle en aluminium anodisé - Hauteur : 2050 mm - avec vérins de réglage
- Plateaux constitués de longerons en aluminium anodisé et clayettes en polypropylène
- Bac de rétention pour stockage produits d'entretien.
- Charge 150 kg/ml
- 4 niveaux de stockage
- Longueur 800mm x largeur 460mm
- Montage par emboîtement.

Marque : TOURNUS ou techniquement équivalent

4.5.4 Ouvre-boite manuel Rep. D.06

Fourniture et pose ouvre boîte-manuel comprenant :
- Construction acier inoxydable NF hygiène alimentaire
- Ouverture boîtes cylindriques ou rectangulaires
- Système à pression réglable
- Lame en acier inoxydable réversible
- Hauteur totale 79cm
- Longueur tige 55cm
- Dimension support 22x12cm

Montage sur table neutre attenante à la plonge

Type : TROXP55
Marque : TELLIER ou techniquement équivalent

4.6 PREPARATION CHAUDE REP. E

4.6.1 Friteuse électrique 10 litres sur placard fermé Rep.E.02

Fourniture et pose d'une friteuse électrique comprenant :

Caractéristiques :
- Constitution monobloc entièrement inox 18.10 dessus épaisseur 30/10ème, Structure et façade épaisseur 10.10ème
- Bord arrière avec mitre d'évacuation
- Module pour assemblage à bords franc
- Façade avec porte doublée sans vis apparente.
- Allumage électrique par train d'étincelles et contrôle de flamme par ionisation
- Commandes protégées contre les chocs et les débordements
- Montage sur placard fermé.

Spécifications complémentaires
- Production 25 KG/ frites surgelées 6x6
- Cuve chaudronnée à droite en inox 18.10, épaisseur 15/10ème soudée sur le dessus 30/10ème, capacité 10 litres
- Chauffage par résistance oblongue basculante
- Thermostat 180° C avec défigeage intégré.
- Sécurité positive de température à 220° C.
- Témoin de chauffe indiquant que l'huile à atteint sa température de consigne
- Couvercle amovible
- Vidange de la cuve par vanne à boisseau en façade
- Relevage manuel en 1 panier fil d'inox dimensions L. 360 x l. 140 x P. 125mm
- Montage sur châssis support

Dimensions
- Largeur 400 mm
- Profondeur 835 mm
- Hauteur 270 mm + placard

Raccordements

Électrique : 10 KW Triphase.
Raccordement à partir de l'attente du lot électricité

Ensemble de :

Type : CELTIC
Marque *:* CAPIC ou techniquement équivalent

4.6.2 Filtration Friteuse

Fourniture système de filtration comprenant :

- Construction en acier inoxydable AISI 304 qualité alimentaire, épaisseur 15/10ème , finition lisse, l'ensemble équipé de 4 roulettes pivotantes en inox.
- Réservoir capacité 18 litres
- Système de filtration multicouche efficacité ≥ 98%.
- Dotation de base un filtre double couche associé à un filtre papier et poudre absorbante et 7 feuilles de papier filtre.
- Une pompe de réinjection de l'huile
- Tuyau longueur 1.8m résistant à la chaleur en silicone, maille en acier inoxydable et PTFE avec poignée antidérapante et anti brûlure en inox.

Ensemble :

Marque *:* VEVOR ou techniquement équivalent

4.6.3 Elément neutre Rep.E.03 et E.05

Fourniture et pose élément neutre sur placard fermé comprenant :

Constitution

- Constitution monobloc entièrement inox 18.10 brossé
- Structure inox 20/10ème et habillage 10/10ème
- Dessus épaisseur 30/10ème avec dosseret.
- Module pour assemblage à bords franc
- Bord avant rayonné de 20mm
- Bord arrière formant dosseret
- Façade avec porte doublée sans vis apparente.
- Montage sur châssis support

Dimensions

Longueur.....300 mm
Profondeur.....835 mm
Hauteur d'installation.....900 mm

Ensemble de :

Type : CELTIC
Marque *:* CAPIC ou techniquement équivalent

4.6.4 Elément feux-vifs gaz sur étuve Rep.E.04

Fourniture et pose ensemble 4 feux-vifs gaz sur étuve comprenant :

Caractéristiques

- Constitution monobloc entièrement inox 18.10 brossé
- Structure inox 20/10ème et habillage 10/10ème
- Dessus épaisseur 30/10ème avec dosseret arrière formant dosseret et mitre d'évacuation
- Module pour assemblage à bords franc
- Bord avant rayonné de 20mm
- Façade sans vis apparente

Spécifications dessus

- 4 feux nus avec brûleurs démontables à flamme pilotée P : 4 x 6KW
- Grille feux nus en fil inox dimensions 400 x 600mm
- Cuvette emboutie avec tiroirs de propreté
- Sécurité par veilleuse et thermocouple
- Manette de commande sécurisées et protégées.
- Allumage électrique

Spécifications dessous (étuve)

- Constitution monobloc entièrement inox 18.10 brossé
- Structure inox 20/10ème et habillage 10/10ème
- Etagère intermédiaire
- Façade sans vis apparente
- Portes doublées
- Puissance 1.5KW
- Régulation par thermostat 0 – 85° C
- Montage sur châssis support

Dimensions

Largeur..... 800 mm
Profondeur..... 835 mm
Hauteur..... 900 mm

Raccordements

Électrique : 1.5 KW monophasé. Raccordement à partir de l'attente du lot électricité
Gaz : 24 KW – 20mbar. Raccordement raccord fileté 15/21mm sur attente du lot plomberie y compris fourniture et pose du flexible NF gaz à la charge du présent lot

Ensemble de :

Type : CELTIC
Marque : CAPIC ou techniquement équivalent

4.6.5 Four mixte 6 niveaux GN 1/1 Rep.E.06

Fourniture et pose four mixte 6 niveaux GN 1.1 comprenant :

Spécifications techniques

Four mixte est construit de forme compacte selon DIN 18.866 (partie 2) destiné aux modes de cuisson les plus avancés dans la cuisine professionnelle tels qu'air pulsé, vapeur fraîche sans pression : séparément, successivement ou combinés avec chaleur humide ou sèche.
Programmes manuels avec 6 modes de cuisson :

- Cuisson vapeur douce : 30°C à 99°C
- Cuison vapeur normale : 100°C
- Cuisson vapeur rapide : 101°C à 130°C
- Cuisson air pulsé : 30°C à 300°C
- Cuisson mixte : 30°C à 250°C
- Régénération : 30°C à 180°C

Fonction Étapes de cuisson
Combinaison libre d'un maximum de 6 modes de cuisson successifs, p.e. 2 x vapeur, 1 x air pulsé puis 3x cuisson mixte. Jusqu'à 100 programmes de cuisson spécifiques enregistrables.
Programmation analogue avec affichage digital de :

- La température de cuisson : de 30°C à 300°C
- Humidité : de 0 à 100 %
- Durée de cuisson : de 1 minute à 24 heures et programme continu
- Température à cœur : jusqu'à 99°C

Préchauffage, refroidissement et préparation du climat de cuisson avant la cuisson, combinés en une seule fonction. Refroidissement avec porte de l'enceinte de cuisson fermée.
Sonde de température à cœur interne se trouvant toujours à l'intérieur. Mesures de températures à cœur possibles jusqu'à 99°C.
Technologie brevetée PHIeco – Technologie de production de vapeur centrifuge à haute vitesse.
DynaSteam – Unité de dosage
Réglage de la quantité de vapeur dynamique contrôlée par microprocesseur selon le programme sélectionné. Prise en compte automatique d'aliments à cuire.

Démarrage doux pour protéger les denrées alimentaires délicates. Saturation de vapeur accélérée après la fermeture de la porte. Economie d'eau grâce à la réduction dynamique du volume d'eau lors de la cuisson à vapeur.

Système de compensation automatique de la pression d'eau à l'entrée, aussi adaptable pour l'eau osmosée, qui ne nécessite ni entretien ni rajustement.
Ventilateur PHI à haut rendement, avec déflecteur d'air démontable. Ventilateur autoreverse (tournant dans les 2 sens) pour une répartition uniforme de la chaleur avec 5 vitesses programmables du ventilateur et frein de roue du ventilateur.

ClimaSelect® – Contrôle du climat
Climat de l'enceinte de cuisson réglable individuellement avec système de mesure d'humidité et de température et humidification/déshumidification actives.
Réglage d'humidité selon le produit de 0 à 100 % (en 5 niveaux), affichage numérique sur l'écran avec des réglages graduels pratiques.

Programme de nettoyage manuel commandé par l'opérateur (pas en combinaison avec WaveClean® – optionnel).

Porte de l'enceinte de cuisson hygiénique en triple vitrage enfermé

Économies d'énergie grâce aux faibles pertes de chaleur, grande sécurité de travail grâce aux basses températures extérieures de la vitre. Surfaces intérieures hygiéniques et facile à nettoyer grâce aux surfaces lisses et sans joints.

Éclairage LED intégré dans la porte hygiénique de l'enceinte de cuisson.

Porte vitrée en verre de sécurité avec porte avec butée à droite, poignée à une main à fermeture par appui, fermeture à crans avec butée finale, contact de porte automatique, joint facile à poser ou enlever. Bac de récolte hygiénique pour les condensats fixé à la porte et au four avec écoulement direct.

Enceinte de cuisson hygiénique en acier chrome-nickel résistant à la corrosion, poli brillant, dispose de bords arrondis hygiéniques, isolation thermique. Boîtier complètement d'acier chrome-nickel (AISI 304 ou DIN 1.4301).

Contrôle de l'apport d'énergie nécessaire.
Version HACCP de base.

Présélection du temps.
Humidification manuelle / adjonction de vapeur.
Suppression de buée par réglage thermostatique.
Signal acoustique à la fin du temps de cuisson.
Interface USB pour la connexion d'une clé USB pour le transfert de données et les mises à jour logicielles (sans supplément sous https://shop.mkn.de).
Haut-parleur, tonalités réglables.

Capacité
Equipement standard :

- Cadre suspendu GN 1/1 avec 6 glissières avec système anti-basculement pour GN 1/1 à chargement longitudinal.
- Intervalle entre les glissières : 60 mm.
- Capacité maximale : 6 bacs GN 1/1, 60 mm de profondeur.

Perfection – Capacité de régénération sur grilles de régénération spéciales :

- 2 assiette d'un diamètre de 28 cm par niveau.

Homologation / Sécurité

- Hauteur de chargement maximum de 1,60 m en utilisant les soubassements.
- CE, cUL, SVGW Gas, Belgaqua, WaterMark
- protection améliorée contre les projections d'eau IPX 5
- limiteur de température de sécurité
- lampes témoins de fonctionnement, d'avertissement et d'alarme
- Agréation VDE (association professionnelle allemande de l'électricité) : admis pour fonctionnement sans surveillance.

- Raccordement secteur sans fiche CEE de série.
- Contact sans potentiel pour une hotte de condensation de vapeur sur place.

Equipement complémentaire

- Soubassements avec roues
- Sonde de température à cœur multipoints interne pour la compensation de fausses piqûres, toujours située à l'intérieur de l'enceinte de cuisson. Mesures de la température à cœur possibles jusqu'à 99° C.
- Système de nettoyage automatique
- Douchette intégrée.
- Poignée de porte verrouillable

Spécifications complémentaires

Dimensions			
Longueur :	550	mm	
Largeur :	787	mm	
Hauteur :	784	mm	
Matériaux			
Châssis :	1.4301		
Poids :	62	kg	
Caractéristiques			
Puissance électrique :	7,8	kW	
Tension :	400	V	3 (N)PE AC
Fusible recommandé :	3 x 16	A	
Gamme de fréquence :	50	Hz	
Gamme de fréquence :	60	Hz	
Raccordement d'eau froide :	DN 20 (G ¾" A)		
Raccordement d'eau adoucie :	DN 20 (G ¾" A)		
Pression de l'eau :	200 - 600	kPa	
Pression de l'eau :	2 - 6	bar	
Evacuation d'eau :	DN 40		
Niveau sonore :	< 65	db (A)	
Capacité			
Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm) :	6		
Assiettes (Ø 26 cm) sur grilles de régénération spéciales :	12		
Dégagement de chaleur			
Sensible :	936	W	
Latent :	1404	W	
Type de protection :	IPX5		

Modifications techniques réservées!

L'ensemble

Modèle : SpaceCombi Classic 6.1
Type : SKECOD610CG2 avec équipements optionnels
Marque : MKN ou techniquement équivalent

4.6.6 Meuble bas de rangement avec bac du chef Rep.E.07

Fourniture et pose meuble bas de rangement comprenant :

Constitution

Construction entièrement acier inox AISI 18.10

- Plan en acier inox 18.10 - Épaisseur 15/10ème - doublé par panneau stratifié double face entièrement étanche
- Bord avant rayonné.
- Dosseret arrière 100mm avec retour latéral à droite.
- Bords rayonnés en face avant
- Portes doublées coulissantes rigidifiée avec contreplies formant poignée compris roulement à bille, galets polyamide et guide avec revêtement rilsan.
- Etagère intermédiaire
- Piètements ø 60 avec vérins de réglage
- Bac du chef incorporé en inox AISI 18.10 incorporé sur plan de travail
    - Dimensions 400 x 400 x 300 mm
    - Fond de bac penté et insonorisé
    - Bonde surverse avec crépine inox AISI 18.10
    - Siphon laiton - 40/49
    - Robinetterie mélangeuse monotrou - eau froide + eau chaude (1/4 de tour) + col de cygne

Dimensions

- Longueur 1 600 mm
- Largeur 700 mm
- Hauteur 900 mm

Marque : TOURNUS ou techniquement équivalent

4.6.7 Armoire suspendue GN 1/1 Rep.E.08

Fourniture et pose armoire suspendue comprenant :

Constitution

Construction entièrement acier inox AISI 18.10

- Enveloppe acier inox avec côtés doublés
- Portes coulissantes doublées en suspension sans rail inférieur
- Guide porte avec guide revêtu en rilsan
- Dessus penté à 10°
- Poignées à bord écrasé sur toute la hauteur de la porte
- 1 étagère réglable - charge maxi 160 kg
- Fixation murale par deux supports

Dimensions

- Longueur : 1 200 mm
- Largeur : 400 mm
- Hauteur : 600 mm

Marque : TOURNUS ou techniquement équivalent

4.6.8 Cellule de refroidissement rapide 6 niveaux GN 1/1 Rep.E.09

Cellule de refroidissement 6 niveaux à grilles existante réinstallée.

4.6.9 Table mobile Rep. E.10

Table mobile existante réinstallée.

Constitution

Table en acier inoxydable AISI 441 comprenant :
Montants et traverses en tube acier inox entièrement soudé
Plan - Épaisseur 15/10ème - renforcé par panneau d'insonorisation - Épaisseur 19 mm
Piètements avec 4 roues pivotantes Ø 160 mm à chape polyamide dont deux avec freins
Sans dosseret
Etagère inférieure

Dimensions

Longueur	700 mm
Largeur	700 mm
Hauteur	850 mm

4.7 PREPARATION FROIDE REP. F

4.7.1 Desserte réfrigérée groupe logé Rep. F.01

Fourniture et pose d'une desserte réfrigérée 3 portes avec groupe logé + 1° C + 10° C conforme à la norme XP U60-010

Constitution

Construction double parois entièrement acier inox AISI 18-10
Angles intérieurs rayonnés
Fond embouti
Plan de travail avec dosseret - Épaisseur 15/10ème – en acier inox 18-10
2 portes avec sens d'ouverture des portes modifiable.
Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien en position ouverte à 90°.
Encadrement façade avec système anti condensation
Pied inox 150mm réglable en hauteur jusqu'à 180mm
Isolation mousse polyuréthanne injectée épaisseur 60mm sans CFC

Equipement intérieur

Glissières amovibles en inox 18-10 en U avec dispositif antichute démontables sans outil
Joints magnétiques de porte largeur 33mm avec profil arrondi spécial antisalissure et antichoc démontables sans outils
4 Grilles inox GN 1/1 par porte
Equipements frigorifiques
Production frigorifique renforcée comprenant :

- Groupe frigorifique hermétique à condensation à air monté sur glissières à droite.
- Fluide frigorigène R404A
- 2 évaporateurs ventilés verticaux traités anti-corrosion
- Détente par capillaire.

Ré évaporation automatique par gaz chaud des eaux de dégivrage

Régulation

Régulation électronique avec affichage digital de la température intérieure
Dégivrage automatique
Signalisation sonore et visuelle des alarme température haute et basse avec report à distance.

Dimensions

Longueur ..... 1 567 mm
Largeur..... 700 mm
Hauteur..... 900 mm

Raccordement

Sur attentes des lots Plomberie et Électricité

Type ..... : TGEX
Marque..... : FRIGINOX
ou techniquement équivalent

4.7.2 Armoire froide positive Rep. F.02

Armoire froide positive groupe logé de stockage des produits finis 600 litres existante réinstallée.

Marque FRESQUINOX

4.7.3 Armoire de stérilisation 15 couteaux Rep. F.03

Fourniture et pose armoire à couteaux - Capacité 15 couteaux - comprenant :

- Carrosserie entièrement en acier inoxydable AISI 304 emboutie
- **Porte pleine en inox, fermeture magnétique et condamnation par serrure à clé**
- Interrupteur de coupure à l'ouverture de la porte
- Tube germicide 15 W
- Minuterie 0-2 heures
- Barreau aimanté support couteaux
- Tension 230 V monophasé - Puissance 25 W

Raccordements

Sur PC 2 P+T - 10/16 A - du lot Électricité

Marque.....: TOURNUS
ou techniquement équivalent

4.7.4 Batteur mélangeur de table Rep. F.06

Fourniture et pose batteur mélangeur de table comprenant :

Construction

- Bati entièrement métallique
- Système de basculement de la tête pour dégagement total des outils
- Système de verrouillage de la cuve
- Cuve inox grande capacité 5.5 litres avec poignée.

- Sélecteur de vitesse 10 vitesses de 50 à 500tr/mn
- Dimensions L. 318 x P. 465 x H. 405mm
- Poids 15.1 KG
- Tension 230 V monophasé
- Puissance 550 W

Accessoires

- Fouet
- Palette
- Spirale

Raccordements

Sur PC 2 P+T - 10/16 A - du lot Électricité

Type.....: RM5
Marque.....: ROBOT COUPE
ou techniquement équivalent

4.7.5 Trancheur Rep. F.07

Fourniture et pose trancheur comprenant :

- Indice de protection trancheur IP 54
- Commande M/A IP 67
- Indice de protection électrique IP 65
- Construction monobloc en aluminium avec soubassement inox
- Coupe épaisseur 0 à 20
- Diamètre de lame 200 mm
- Racleur tournant
- Poussoir en acier inoxydable
- Affûteur intégré
- Cache couteau amovible
- Moteur triphasé - Ventilé
- Entraînement par pignons

4.7.6 Combiné cutter / coupe-légumes Rep. F.08

Fourniture et pose combiné cutter / coupe-légumes comprenant :

- Bloc moteur métallique avec fonction pulse
- Moteur asynchrone avec sécurité magnétique et frein moteur
- 1 vitesse 1500 tr/mn
- Fonction pulse
- Puissance 550 W

Équipements

- Cuve cutter 2.9 litres avec poignée
- Livré avec 4 disques inox éminceur 2 et 4mm et râpeur 2mm, bâtonnet 2x2mm

Raccordements

- Sur PC 2 P+T monophasé du lot Électricité

Dimensions

- L. 220 x P. 360 x H. 505mm
- Poids 9.8 Kg

Réf. : R 211 XL
Marque : ROBOT COUPE ou techniquement équivalent

4.7.7 Balance de table Rep. F.09

Fourniture balance de table comprenant :

- Capacité 6 kg précision 2 grammes
- Conforme NF hygiène alimentaire
- Affichage digital
- Construction inox boîtier et plateau 104x263 mm facilement nettoyable
- Protection contre l'humidité du capteur et de l'électronique
- Fonctionnement sur secteur ou sur batterie rechargeable
- Commutation poids brut/poids net en un bouton

Référence : ZNW-6-2+M
Marque : MILLIOT ou techniquement équivalent

4.8 LAVERIE REP. G

4.8.1 Table de tri vaisselle Rep. G.02

Fourniture et pose table de tri vaisselle comprenant :

- Constitution en acier inoxydable avec dessus épaisseur 15/10ème.
- Bords anti ruissellement
- Dosseret avec retour latéral à droite
- Bac chaudronné soudé 600 x 500 x 350mm
- Robinetterie mélangeuse avec robinetterie quart de tour et douchette compris support.
- Bonde avec surverse et vidage métallique
- Trou vide déchet avec collerette amovible compris poubelle polyéthylène sur socle rouleur.
- Vidage métallique compris siphon laiton
- Montage suspendu

Dimensions

- L. 1800mm x l.700mm x H : 900mm

4.8.2 Machine à laver Rep. G.03

Fourniture et pose machine à laver à ouverture frontale comprenant :

Fonction

- Lavage vaisselle
- Lavage ustensiles (batterie)

Constitution

- Carrosserie en acier inoxydable AISI 304
- Porte double parois

- Panneau d'affichage intuitif avec affichage digital des températures, visualisation de temps d'avancement du cycle de lavage et affichage des messages de fonctionnement.
- Porte contrebalancée avec ressorts
- Deux cycles de lavage avec un cycle de lavage intensif
- Système de lavage et de rinçage par tourniquets en inox avec jets inobstruables
- Résistances traitées anticorrosion
- Doseur de produits de rinçage de série.
- Pompe de vidange et doseurs produits lessiviels.

Spécifications techniques

- Débit : 30 casiers heure
- Durée cycle : mini 120 s – maxi 180 s
- Dimensions extérieures : L. 620 x P. 817 x H.1545mm
- Hauteur de passage libre : 500mm
- Tension : 400V + N + T
- Résistance de cuve : 3 KW
- Résistance surchauffeur : 6 KW
- Pompe de lavage : 1.5 KW
- Température de rinçage : 55 / 85°C
- Capacité de la cuve : 46 litres
- Consommation d'eau de rinçage : 4 litres / cycle
- Niveau Sonore : 69 dBA

Raccordements

- Puissance de raccordement : 7.5 KW
- Alimentation eau : 55°C – 5à 7°TH (FR) – Pression 2 / 4 bars - Raccordement Ø 20/22mm
- Evacuation Ø 40mm

Dotation

- 2 casiers assiettes XLP
- 1 casier verre
- 2 casiers base XLB
- 2 godets couverts CP8

TYPE : ELEA 90GF
Marque : COMENDA ou techniquement équivalent

4.8.3 Table d'égouttage sur mesure Rep. G.04

Fourniture et pose table d'égouttage comprenant :

- Constitution en acier inoxydable avec dessus épaisseur 15/10ème.
- Bords anti ruissellement
- Dosseret avec retour latéral à gauche
- Fond en pointe de diamant avec bonde et vidage
- Montage suspendu

Dimensions

- L. 924mm x l.700mm x H : 900mm

4.9 STOCK PROPRE REP. H

4.9.1 Rayonnage batterie mobile Rep.H.01

Fourniture et pose rayonnage batterie comprenant :

Constitution

- Structure en tube acier inoxydable 18/10 soudés - Section 40 x 40 mm - avec renfort
- Étagère en tube soudé inox 18/10 - 4 niveaux 25 x 25 avec clayettes amovibles
- Piétement avec 4 roues Ø 150 lisse dont deux avec frein

Dimensions

Longueur : 650 mm x Largeur: 460 mm
Marque : TOURNUS ou techniquement équivalent

4.9.2 Armoire haute Rep.H.02

Fourniture et pose armoire haute de stockage propre comprenant :

Constitution

- Constitution entièrement acier inox qualité alimentaire.
- Toit penté
- 2 portes battantes doublées inox
- Fermeture à clé
- 4 pieds réglables
- 1 séparation verticale
- 3 étagères dont 2 réglables en hauteur

Dimensions

- Longueur : 1000mm
- Profondeur : 500mm
- Hauteur : 1890mm

Marque .....: SANIPOUSSE ou techniquement équivalent

4.10 DEGAGEMENT REP. I

4.10.1 Armoire de stockage linge propre Rep.I.02

Fourniture et pose armoire haute de stockage linge propre comprenant :

Constitution

- Constitution entièrement acier inox qualité alimentaire.
- Toit penté
- 1 porte ouvrant à la française doublée inox
- Fermeture à clé
- 4 pieds réglables
- 3 étagères dont 2 réglables en hauteur

Dimensions

- Longueur : 600mm
- Profondeur : 500mm
- Hauteur : 1890mm

Marque .....: SANIPOUSSE ou techniquement équivalent

4.10.2 Tapis de décontamination Rep.I.03

Fourniture et pose tapis pour la décontamination des pieds au droit de l'accès vestiaires personnel.

Principe de décontamination :
La surface du matériau est comparable à celle d'un liquide. Elle produit, grâce à ses molécules en perpétuel mouvement, une énergie importante (les molécules d'un solide sont figées) qui, combinée aux Forces de Van der Waals (Interaction d'origine électrique des molécules) vont attirer et fixer les particules (tel un aimant). Et, ainsi, ces particules ne migreront pas vers les zones propres.
La captation des contaminations est supérieure à 99%

Le matériau souple et élastique permet la pénétration des roues et des semelles dans le tapis permettant d'augmenter la surface de contact de façon importante permettant aux plus petites particules d'entrer en contact avec la surface du tapis et être également captées.
L'élasticité et la souplesse du matériaux permet à sa surface de supporter une accumulation importante de particules, tout en restant efficace.

Caractéristiques :
- Matériaux sans risque de contamination pour les denrées alimentaires
- Constitution .....: polymère à haute élasticité
- PO
- Poids .....: 2.4 Kg/m2
- Résistance de charge .....: 70Kg / cm2 équivalent à un chariot de 300Kg
- Epaisseur .....: 3mm
- Couleur .....: bleu
- Coefficient de friction.....: ≤ à 03 selon norme EN 13893
- Conforme à la norme EN 14041 Revêtements de sols résiliant, textiles et stratifiés
- Dimensions .....: 1400 x 940mm

Type : DECONTASOL
Marque : SANIPOUSSE ou techniquement équivalent

4.11 SALLE DE RESTAURANT REP. J

4.11.1 Fontaine réfrigérée Rep. J.01

Equipement hors présent lot

4.11.2 Réfrigérateur encastrable Rep. J.02

Fourniture et pose réfrigérateur « table top » encastrable pour installation dans le meuble petit déjeuner comprenant :

Caractéristiques
- Appareil compatible pour encastrement dans meuble (façade porte non comprise)
- Volume total 134 litres
- Plage de température + 1 °C/+15°C

- Niveau sonore 45 Db
- Classe climatique : CC2 (ambiance 16 à 40°C)
- Fluide frigorigène R-600a
- Puissance de raccordement 50W
- Porte avec fermeture à clé
- 3 étagères verres
- Sens d'ouverture de porte réversible
- Classe énergétique B
- Système de refroidissement forcé (dynamique)
- Dégivrage automatique
- Régulation électronique avec alarme visuelle et sonore
- Construction en tôles acier laquées blanche
- Dimensions extérieures : largeur : 600mm x profondeur : 615mm x hauteur : 830mm

Modèle : FKUv 1610-24
Marque : LIEBHERR ou techniquement équivalent

4.11.3 Meuble bas de rangement Rep. J.03

Meuble bas de rangement hors présent lot

4.12 BUANDERIE REP. K

4.12.1 Armoire inox suspendue Rep. K.01

Fourniture et pose armoire suspendue comprenant :

Constitution

Construction entièrement acier inox AISI 18.10

- Enveloppe acier inox avec côtés doublés
- Portes coulissantes doublées en suspension sans rail inférieur
- Guide porte avec guide revêtu en rilsan
- Dessus penté à 10°
- Poignées à bord écrasé sur toute la hauteur de la porte
- 1 étagère réglable - charge maxi 160 kg
- Fixation murale par deux supports

Dimensions

- Longueur 1 000 mm
- Largeur 400 mm
- Hauteur 600 mm

Marque : TOURNUS ou techniquement équivalent

4.12.2 Lave-linge et sèche-linge

Equipements hors présent lot

4.13 VESTIAIRES PERSONNEL 1 ET 2

4.13.1 Armoire vestiaire double (Qte : 2)

Fourniture armoires vestiaire composé de 2 armoires jumelées.
Chaque armoire comprend :

- Construction en profilé métallique agrafé avec porte condamnable par cadenas avec porte étiquette, coloris au choix.
- Enceinte ventilée naturellement par perforation en partie haute conformément à la norme NF D65 760-2
- Séparation verticale formant deux compartiments (effets de ville et tenue de travail)
- Etagère supérieure
- Un toit penté
- Assemblage des armoires par soudure
- Montage suspendu.
- Dimensions pour un ensemble de deux armoires jumelées : L : 800 x P. 500 x H.1800mm

4.14 Contrôle des températures - HACCP

4.14.1 Principe

Il sera prévu un système de contrôle des températures permettant de garantir la traçabilité du suivi des températures.
Le contrôle sera réalisé par une centrale d'enregistrement avec logiciel associé de gestion sur micro-ordinateur.
Les mesures de températures seront assurées par sondes de type filaire.

Le système permettra :

- La connexion au réseau informatique de l'établissement
- De visualiser la température instantanée de chaque poste de froid (Visualisation sur PC sous forme graphique avec déplacement par curseur)
- D'enregistrer les températures de chaque poste de froid d'imprimer les relevés de température avec stockage sur la mémoire interne des données pendant une période de 1 an (pour archivage par le client)
- De signaler sous forme sonore et visuelle (buzzer intégré et changement de couleur de l'écran) l'apparition d'une quelconque alarme (défaut température ou défaut technique)
- Enregistrement de la cellule de refroidissement

Les sondes de contrôle de température seront obligatoirement prévues avec raccordement filaire

4.14.2 Points de contrôles

Les points de contrôles prévus sont :

Stockage matière première :

- L'armoire froide négative B.01 (1)
- L'armoire froide positive VIANDE / BOF B.02 (1)
- L'armoire froide Légumes B.03 (1)
- L'armoire froide stockage tampon C.01 (1)
- La desserte réfrigérée F.01 (1)
- L'armoire froide stockage produits finis F.02 (1)

Equipements de cuisson / Refroidissement :

- La cellule de refroidissement E.09 (1)

Equipements de conservation :

- La desserte réfrigérée F.01 (1)
- L'armoire froide stockage produits finis F.02 (1)

4.14.3 Gestion des alarmes température

Transmission des alarme température sous forme d'e-mails via le logiciel d'exploitation i-MINILog avec possibilité d'acquitter les défaut à distance.

4.14.4 Centrale d'enregistrement

Fonctions assurées :
Visualisation des mesures en temps réel sur écran de supervision
Déclenchement d'alarmes (seuil haut et bas) pour chaque voie avec temporisations et plannings de neutralisation
Report à distance de l'alarme par contact de synthèse
Enregistrement et sauvegarde automatique des mesures avec port USB
Connexion sur réseau informatique permettant :

- Le paramétrage et visualisation des données via un navigateur internet
- Le paramétrage et transfert des données à l'aide du logiciel d'exploitation via le réseau informatique.
- Possibilité d'envoi mail en cas d'alarme

Impression des courbes ou tableaux de température sur imprimante jet d'encre couleur

Fonction export des mesures sur Excel
Un transmetteur téléphonique permettant d'appeler 4 numéros téléphoniques (compatible GSM).

Caractéristiques :
Une unité centrale et un écran tactile 4.3'' comprenant :

- Alimentation 220V
- Batterie haute capacité intégrée
- Clé USB de transfert des données
- 16 entrées température ou contact sec (paramétrable)
- 1 sortie contact sec
- 1 buzzer
- Compris logiciel d'exploitation 1-MINILog sur micro-ordinateur (micro-ordinateur hors présent lot)

Modèle : 1-MINILIDE 16
Marque : MICROLIDE ou techniquement équivalent

5 OPTIONS

La présente option concerne la fourniture et pose d'équipements neufs en remplacement des équipements existants prévus réinstallés.

5.1 OPTION 1 : ARMOIRES FROIDES DE STOCKAGE VIANDE ET BOF

Fourniture et pose de 2 armoires froides 600 litres groupe logé en remplacement de l'armoire froide existant 1300 litres.

Constitution

- Armoire entièrement en acier inoxydable comprenant :
- Température + 1°C à + 15°C
- Cellules entièrement en acier inoxydable 18/10
- Angles internes rayonnés avec glissières embouties

- Isolation 83 mm mousse de polyuréthanne sans CFC.
- Classe énergétique B
- Porte avec sens de ferrage au choix et fermeture à clé avec joint interchangeable sans outil.
- Eclairage intérieur
- 4 grilles en tôle inox 18/10 renforcées 600 x 800 mm
- Jeu de 4 roues
- Groupe hermétique à condensation par air classe 5 (+10, +43°C) fonctionnant au R290
- Évaporateur double flux avec traitement anticorrosion à l'extérieur de l'enceinte
- Arrêt de ventilation sur ouverture porte.
- Régulation par microprocesseur et affichage digital avec voyant et alarme
- Alarme sonore et visuelle sur température haute et basse
- Système de récupération des eaux de dégivrage pour re évaporation
- Dégivrage automatique
- Capacité 600 litres (486 litres utile)

Marque ..... : LIEBHERR ou techniquement équivalent

5.2 OPTION 2 : CELLULE DE REFROIDISSEMENT A GRILLE 6 NIVEAUX

Fourniture et pose d'une cellule de refroidissement à grille 6 niveaux en remplacement de la cellule de refroidissement existante (6 niveaux à grille)

Fourniture et pose cellule de refroidissement rapide et de surgélation conforme à la norme NF U 60010, HACCP, QUALICUISINE comprenant :

Capacité

- Capacité 6 niveaux GN 1/1 – 4 niveaux au pas de 70mm
- Refroidissement :
    - Cycle 110mm : 15Kg de + 65°C à + 10°C à cœur (température moyenne produit 3°C)
    - Cycle court 90mm : 12Kg de + 65°C à + 10°C à cœur
- Surgélation
    - 4 Kg de +65°C à -18°C en 4h50 (test purée)
    - 4 kg de + 3°C à -18°C en 120mn (test viande crue épaisseur 4cm)

Constitution

- Construction en acier inoxydable avec isolation polyuréthane
- Angles intérieurs rayonnés et arrondis
- Joint de porte à lèvre démontable sans outils
- Siphon de cuve démontable
- Fond de cuve isolée
- Ventilateur facilement démontable.
- Porte avec ferrage à gauche

Spécifications techniques

- Mannequin frigorifique comprenant :
    - 1 évaporateur vertical ventilé avec traitement anticorrosion

  - 1 ventilateur renforcé
  - Puissance frigorifique 1195W à – 10° C / 797W à – 20° C / 310W à – 40° C.
  - Fluide frigorigène R452A
- Sonde à piquer multipoints et sonde d'ambiance
- Siphon de cuve démontable
- Raccordement vidange Ø 20 mm
- Fond de cuve isolée
- Ventilateur facilement démontable.
- Alimentation monophasé 230V + T, raccordement prise de courant.

Equipements

- 4 grille inox GN 1/1
- Mannequin frigorifique comprenant :

Dimensions

- Extérieure : L. 755 x P. 700 x H. 870mm

Type : RS 15
Marque : ACFRI ou techniquement équivalent

5.3 OPTION 3 : ARMOIRE FROIDE DE STOCKAGE DES PRODUITS FINIS

Fourniture et pose d'une armoire froides 600 litres groupe logé en remplacement de l'armoire froide existant 600 litres.

Constitution

- Armoire entièrement en acier inoxydable comprenant :
- Température + 1° C à + 15° C
- Cellules entièrement en acier inoxydable 18/10
- Angles internes rayonnés avec glissières embouties
- Isolation 83 mm mousse de polyuréthanne sans CFC.
- Classe énergétique B
- Porte avec sens de ferrage au choix et fermeture à clé avec joint interchangeable sans outil.
- Eclairage intérieur
- 4 grilles en tôle inox 18/10 renforcées 600 x 800 mm
- Jeu de 4 roues
- Groupe hermétique à condensation par air classe 5 (+10, +43° C) fonctionnant au R290
- Évaporateur double flux avec traitement anticorrosion à l'extérieur de l'enceinte
- Arrêt de ventilation sur ouverture porte.
- Régulation par microprocesseur et affichage digital avec voyant et alarme
- Alarme sonore et visuelle sur température haute et basse
- Système de récupération des eaux de dégivrage pour re évaporation
- Dégivrage automatique
- Capacité 600 litres (486 litres utile)

Marque ..... : LIEBHERR ou techniquement équivalent

Fin du document